



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR CON COCINA EXISTENTE EN LOCAL MUNICIPAL UBICADO EN PLANTA BAJA DEL BIEN DE DOMINIO PÚBLICO SITO EN PLZ. DEL CAÑO Nº 1 DE ARMUÑA (SEGOVIA), MEDIANTE LA MODALIDAD DE CONCESIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y TRAMITACIÓN ORDINARIA**

### **1.- OBJETO**

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos del gestión del servicio público de "Gestión y explotación del Bar con cocina existente en local municipal ubicado en Planta baja del bien de dominio público sito en Plz. del Caño nº 1 de Armuña (Segovia)".

### **2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD**

La prestación del servicio a que obliga este contrato tiene como fin la prestación de un servicio de bar con cocina en el municipio al no existir ningún otro establecimiento que preste este servicio en la localidad.

### **3.- USUARIOS**

El Bar con cocina ha sido instalado para uso y disfrute prioritario de los vecinos del municipio de Armuña, así como de todas aquellas personas que acudan al mismo.

### **4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La ejecución del servicio de Bar con cocina existente en local municipal ubicado en Planta baja del bien de dominio público sito en Plz. del Caño nº 1 de Armuña, entre otras, las siguientes funciones:

1. El servicio de bar con cocina.
2. Gestión y compra de víveres y materias primas destinados al servicio de Bar con cocina.
3. Recepción y almacenaje de víveres y materias primas destinados a Bar con cocina.
4. Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y equipamiento utilizado en la elaboración.
5. Limpieza del local e instalaciones afectas al mismo.
6. Retirada de residuos del local de prestación del servicio hasta el lugar para su recogida.
8. Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento.
9. Aporte inicial y reposición de pequeño equipamiento, utillaje y menaje necesarios para el desempeño del servicio que no se encuentre entre el puesto a disposición expresado en el inventario anexo al presente pliego.

El adjudicatario prestará el servicio de Bar con cocina utilizando las instalaciones e infraestructura de que dispone el local ubicado en Planta baja del bien de dominio público sito en Plz. del Caño nº 1 de Armuña para tal fin.

El local de forma rectangular, tiene dos fachadas, una a la calle Carbonero y otra a la Plaza el Caño. Se distribuye en:

- Zona de barra
- Zona de bar
- Zona de restaurante
- Distribuidor
- Aseo de hombres
- Aseo de mujeres y minusválidos
- Cocina con acceso desde la barra
- Cuarto de cubos de basura
- Almacén con acceso desde la zona de bar

### **5.- LISTA DE PRECIOS.**

La lista de precios de los servicios aprobados deberá encontrarse siempre expuesta al público usuario, en lugar bien visible y de fácil acceso.



En la lista de precios se habrá de consignar claramente y por separado el precio de todos los servicios que se faciliten.

Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe de los servicios y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. El IVA será incluido en los precios y se hará constar expresamente la indicación "IVA incluido "

### **6.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS**

Se hace especial hincapié en la necesidad del cumplimiento estricto de la legislación vigente en materias de: contratación, riesgos laborales, seguridad e higiene en el trabajo, régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, medidas sanitarias sobre comedores colectivos, industrias dedicadas a la elaboración de comidas para el consumo en colectividades y cualesquiera otras existentes, o que se puedan promulgar durante la vigencia del contrato, sobre el particular.

### **7.- RECURSOS HUMANOS APORTADOS**

El adjudicatario aportará el personal necesario para satisfacer los requisitos del servicio de Bar con cocina durante el horario establecido para la prestación del servicio, determinando en cada momento la plantilla y perfil profesional de cada puesto.

Será de cargo del contratista, del cual dependerá única y exclusivamente el personal que utilice. El contratista tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las relaciones entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato, no existiendo por tanto relación laboral de ninguna clase entre el personal de la empresa adjudicataria y la Ayuntamiento.

El personal adscrito al servicio se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos

### **8.- RECURSOS MATERIALES APORTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

El adjudicatario aportará los utensilios y el menaje necesario para una adecuada prestación del servicio que no se encuentren disponibles entre el material expresado en el Anexo I, así como cualesquiera otros recursos que se consideren necesarios para este servicio.

### **9.- RECURSOS APORTADOS EL AYUNTAMIENTO DE ARMUÑA**

El Ayuntamiento de Armuña aporta a la prestación del Servicio de Bar con cocina el local y el equipamiento expresado en el Anexo I.

Dicho equipamiento se entregará en perfecto estado para su funcionamiento. El contratista deberá reponerlos y hacer en los mismos las reparaciones necesarias para ser devueltos al finalizar el contrato de explotación del servicio en el mismo estado de conservación y funcionamiento.

Si el contratista considera necesaria la instalación de mobiliario o elementos de cocina complementarios, la adquisición de ellos correrá de su cuenta.

El contratista no podrá realizar obra alguna en las dependencias del servicio sin autorización expresa del Ayuntamiento de Armuña. En cualquier caso, las obras o transformaciones que por la Administración pudieran autorizarse quedarán en beneficio del local.

El Ayuntamiento se hará cargo de la tasa de agua, alcantarillado y basura, así como de los gastos de calefacción del local, hasta un máximo de 650,00 euros al año, siendo la cantidad restante a cargo del adjudicatario que deberá reintegrar al Ayuntamiento de Armuña.

### **10.- HORARIOS**

Se fijará un horario mínimo de apertura diario de 9:00 a 21:00 horas, conforme a la normativa sectorial aplicable y a la ORDEN IYJ/689/2010, de 12 de mayo, por la que se determina el horario de los espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollen en los establecimientos públicos, instalaciones y espacios abiertos de la Comunidad de Castilla y León. No obstante, estas condiciones podrán ser modificadas mediante acuerdo entre las partes respetando, en todo caso, la normativa vigente



### **11.- PROPUESTAS DE MEJORA**

Cada licitador incluirá en el desarrollo de su oferta, las propuestas de mejora que considere oportunas.

### **12.- IMPUESTOS**

Serán de cuenta del contratista toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio a que de lugar la explotación del Bar con cocina.

### **13.- LIMITACIONES A LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO**

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente para este tipo de establecimiento, queda absolutamente prohibida la venta y consumo de tabaco en las dependencias del Bar-Cafetería y la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad.

### **14.- LIBRO DE RECLAMACIONES**

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios las correspondientes hojas de reclamaciones, debiendo dar cuenta al Ayuntamiento, en el mismo día o en el día siguiente hábil, de todas aquellas reclamaciones que se presenten, acompañando copia de la hoja de reclamación presentada

### **15.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL**

Los licitadores deberán proponer los mecanismos de coordinación con el Ayuntamiento de Armuña que consideren adecuados. En cualquier caso deberá designarse un jefe o encargado que realice la función de interlocución con el responsable o coordinador que designe la administración.

La actividad realizada por el adjudicatario se controlará mediante inspecciones periódicas realizadas por órganos internos o externos designados por el Ayuntamiento de Armuña, con la finalidad de asegurar que se cumplen las condiciones de servicio deseadas.

El Ayuntamiento de Armuña podrá inspeccionar al personal cuando lo considere oportuno, en todo lo relacionado con su trabajo, asistencia, permanencia, eficacia, etc. así como el empleo correcto de todos los materiales y maquinaria estipulados.

### **16.- COORDINADOR DESIGNADO POR EL AYUNTAMIENTO**

Para las relaciones que necesariamente se han de producir entre la administración y el adjudicatario como consecuencia del desarrollo del objeto del presente contrato se designará como un responsable del contrato.

Sus funciones serán, con carácter general, las derivadas de la comprobación y coordinación de la correcta ejecución del contrato, y las que específicamente le asigne el órgano contratante.

### **17.- DURACIÓN DEL CONTRATO**

La duración del contrato será de un año, contado a partir de la firma del contrato administrativo correspondiente.

Podrán existir prórrogas anuales, hasta un máximo de cuatro, de conformidad con lo establecido en el art. 29.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, siempre que sus características permanezcan inalterables durante el período de duración de éstas y que la concurrencia para su adjudicación haya sido realizada teniendo en cuenta la duración máxima del contrato, incluidos los periodos de prórroga.

Al extinguirse el contrato, independientemente de la causa por la que se produzca, el adjudicatario estará obligado a entregar las instalaciones a la entidad contratante dentro de los 15 días siguientes, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, acompañando una relación de todos los bienes existentes.

En Armuña, a 12 de abril de 2018.  
EL ALCALDE,

Fdo.: Blas Casado Casado



**ANEXO I**

**INVENTARIO DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO**

- Cámara botellero de 2 metros de fondo corrido.
- Un fregadero de acero con grifo de pedal y valido para lavaplatos.
- Pila acero inoxidable valida para lavavasos de 100x500x850.
- Campana extractora en acero de 2 metros con cuatro filtros.
- Cocina eléctrica de cuatro placas de sobremesa.
- Una mesa de trabajo de 1500x600x850 en acero inox con una balda.
- Un termo eléctrico.
- Cinco mesas y veintidós sillas.

**DILIGENCIA.-** Para hacer constar que el presente Pliego fue aprobado por Decreto nº 18/2018 de 17 de abril de 2018.

Armuña, a 17 de abril de 2018.  
LA SECRETARIA,

Fdo.: M<sup>a</sup> Luisa Gómez Arcones